



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SARIĞIBURMA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

16 Baklavalık yufka  
2 ay kaşığı tarçın  
2 Su bardađı tereyađ  
2 Su bardağı badem ya da fındık  
8 Su bardađı Őeker  
5 Su bardađı su

Bir tepsiye ince yufkaları sererken, her yufka arasına tereyağını serpiniz ve her dört yufkada dövülmüŐ badem, veya fındık .tarından) hazır/ lanmıŐ içi yayınız. BeŐinci yufkayı da ilerin üzerine kapak yaptıktan sonra iki oklava üzerine sıkıca sarınız, hamur tahtasına yatırıp oklavaları yufkalara yavaş yavaş, ip büker gibi büktükten sonra, yađlanmıŐ tepsiye, göbekten baŐlıyarak, diziniz. Tepsi dolduğunda tereyağını da kızdırıp sıcak sıcak üzerlerine gezdiriniz. Őerbeti hazırlayınız, tepsi piŐtiđinde soğutarak üzerine sıcak Őerbet dökünüz.